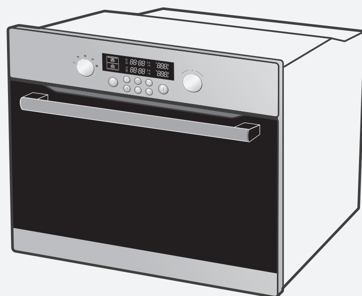
SAMSUNG

Instrukcja instalacji i obsługi

PIEKARNIK do zabudowy



BT62TDBST
BT62TDBFST

Instrukcja użytkownika



Spis treści

PL

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Dziękujemy Państwu za zakup piekarnika do zabudowy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat bezpieczeństwa jako wsparcie podczas używania i utrzymywania urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem używania piekarnika i zachowanie ich na przyszłość.

Poniższe symbole są używane w niniejszej instrukcji obsługi.



Ważne



Zapamiętaj

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Instalacji niniejszego piekarnika musi być wykonana przez tylko przez licencjonowanego elektryka. Instalator jest odpowiedzialny za podłączenie urządzenia do źródła zasilania w sposób zgodny z odpowiednimi przepisami.

Bezpieczeństwo elektryczne

Jeżeli piekarnik ulegnie uszkodzeniu podczas transportu nie podłączaj go do źródła zasilania.

- Piekarnik musi być podłączony do źródła zasilania przez specjalnie do tego **wykwalifikowanego specjalistę elektryka.**.
- W wypadku nieprawidłowości działania lub uszkodzenia urządzenia nie podejmuj prób jego używania.
- **Naprawy** powinny być wykonywane przez licencjonowanego technika. Nieprawidłowe naprawy mogą powodować możliwe niebezpieczeństwo dla Ciebie i innych osób. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym SAMSUNG.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi być on wymieniony na specjalny kabel lub cały zestaw dostępny u producenta lub autoryzowany punkt sprzedaży.
- Przewody elektryczne i kable nie powinny stykać się z piekarnikiem.
- Piekarnik powinien być podłączony do źródła zasilania z użyciem dopuszczonych układów odcięcia zasilania lub bezpieczników. Nigdy nie używaj rozdzielaczy lub przedłużaczy.
- Płytka znamionowa znajduje się po prawej stronie drzwi piekarnika.
- Zasilanie piekarnika powinno być wyłączane na czas naprawy lub czyszczenia.
- Zachowaj ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie należy wyłączyć przed wymianą żarówki dla uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego. W czasie działania piekarnika powierzchnie wewnętrzne stają się bardzo gorące.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

Bezpieczeństwo użytkowania

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do gotowania w gospodarstwach domowym.
- Podczas używania powierzchnie komory piekarnika stają się na tyle gorące by poparzyć przy dotykaniu. Nie dotykaj elementów grzejnych lub powierzchni wewnętrznych aż upłynie czas konieczny do ostygnięcia.
- Nigdy nie przechowuj materiałów palnych w piekarniku.
- Powierzchnie piekarnika mogą się rozgrzewać podczas używania go z wysoką temperaturą gotowania.
- W czasie gotowania uważaj przy otwieraniu drzwi piekarnika, uciekające gorące powietrze i para mogą się gwałtownie wydostawać na zewnątrz.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego wyparowania z powodu wysokiej temperatury i opary mogą się zapalić w kontakcie z gorącymi powierzchniami komory piekarnika.
- Dla celów bezpieczeństwa nie czyść piekarnika za pomocą urządzeń wysokociśnieniowych lub wytwarzających parę.
- W czasie działania piekarnika trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.
- Zamrożone potrawy, jak pizza mogą powinny być gotowane na grillu drucianym. Jeżeli używasz do tego tacki do pieczenia, może się zdeformować z powodu dużych zmian temperatury.
- Nie wlewaj wody na dno komory piekarnika, kiedy jest rozgrzany. Może dojść do uszkodzenia powierzchni emalii ceramicznej.
- Podczas gotowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi po zakończeniu procedury czyszczenia parą; woda na dnie jest gorąca.
- Nie wykładaj na dnie komory piekarnika folii aluminiowej i nie umieszczaj na niej żadnych tacek do pieczenia i form. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może skutkować uszkodzeniem powierzchni emalii ceramicznej i w rezultacie słabymi efektami gotowania w piekarniku.
- Soki owocowe pozostawią plamy, które mogą stać się niemożliwe do usunięcia z emalii powierzchni wewnętrznych komory piekarnika. Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używaj głębokiego naczynia.
- Nie odstawiaj naczyń na otwarte drzwi piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru odpowiedzialnej za nie osoby dorosłej.
- Małe dzieci powinny być nadzorowane, aby zapewnić, że nie będą się bawiły urządzeniem.

Instrukcje utylizacji zużytego sprzętu

Pozbywanie się materiałów opakowania

- Wszystkie materiały użyte w opakowaniu urządzenia mogą być w całości przetworzone.
- Zalecamy pozbywanie się materiałów opakowania do przeznaczonego do tego celu pojemnika w lokalnym centrum utylizacji odpadów.

Właściwe pozbywanie się starych urządzeń

OSTRZEŻENIE

Przed pozbyciem się starych urządzeń unieruchom je w takim stopniu, by nie stwarzały niebezpieczeństwa.

Aby to zrobić, odłącz urządzenie od źródła zasilania i usuń kabel zasilający.

Dla ochrony środowiska naturalnego ważne jest pozbywanie się starych urządzeń we właściwy sposób.

- Urządzenie nie może być wyrzucane, jak zwykłe odpadki gospodarcze.
- Informacje na temat terminów i miejsc zbiórki zużytych urządzeń AGD są dostępne w najbliższym wysypisku śmieci lub lokalnym samorządzie.

Instalacja piekarnika



Instalacja elektryczna niniejszego piekarnika musi być wykonana tylko przez licencjonowanego elektryka.

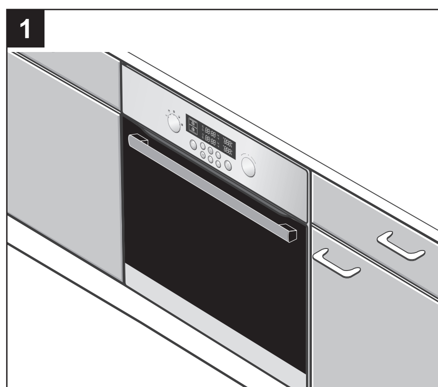
Piekarnik musi być zainstalowany zgodnie z niniejsza instrukcją.
Po zainstalowaniu piekarnika usuń winylową osłonę drzwi.
Po zainstalowaniu piekarnika zdejmij taśmę ochronną z powierzchni wewnętrznych komory piekarnika.

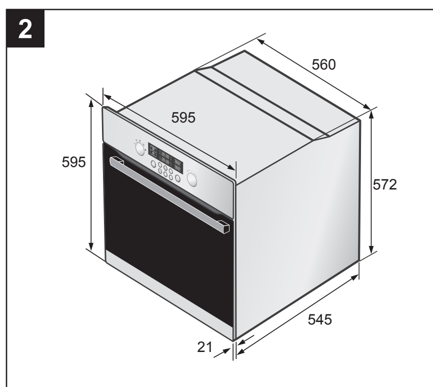
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

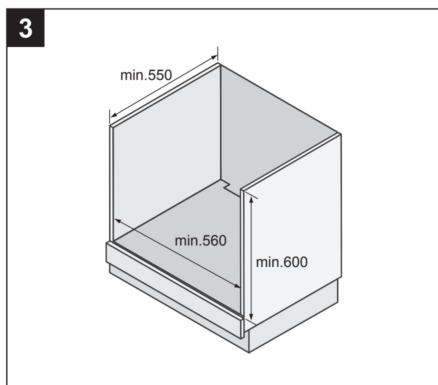
- Instalacja musi gwarantować ochronę przed kontaktem z częściami pod napięciem elektrycznym.
- Zabudowa kuchenna, w której jest zainstalowane urządzenie musi spełniać wymagania stabilności DIN 68930.

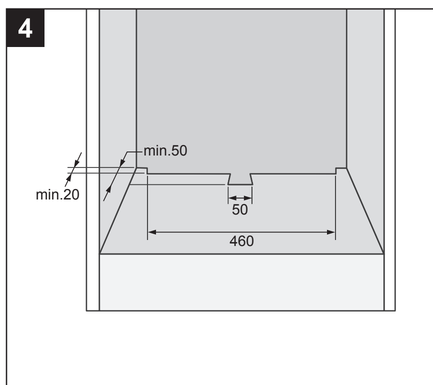
Instalacja w niskiej zabudowie

- Zachowaj minimalne wymagania przestrzenne.
- Zabezpiecz piekarnik na miejscu za pomocą śrub po obu stronach piekarnika.





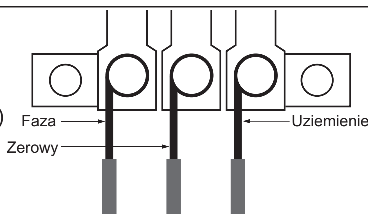




PL

5

Podłączanie piekarnika do źródła zasilania
(kabel H05 VV-F, H05 RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Podłączanie do źródła zasilania

Podłączenia elektryczne muszą być wykonane poprzez płytkę podłączeniową umocowaną z tyłu urządzenia za pomocą złącza elektrycznego, zapewniającego urządzeniu połączenie zgodne z instrukcjami i lokalnymi przepisami.

W sytuacji, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania wtyczką, aby spełniać wymogi bezpieczeństwa połączeń elektrycznych, w miejscu połączenia przewodu z siecią elektryczną musi być zainstalowana kostka połączeniowa ze stykami odległymi o co najmniej 3 mm.

 Po podłączeniu zasilania następuje inicjalizacja elektronicznej części układu piekarnika; na kilka sekund spowoduje to przygaśnięcie oświetlenia piekarnika. Kabel elektry-czny (H05 RR-F lub H05 W-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musi być wystarczająco długi, by podłączony nim piekarnik mógł być wyjęty z zabudowy i postawiony przed nią.

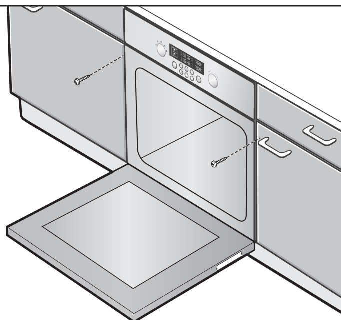
Otwórz tylną pokrywę piekarnika na spodzie (płaskim śrubokrętem) i całkowicie odkręć śruby i zaciski kabla przed podłączeniem końcówek przewodu zasilania do właściwych terminali.

Kabel uziemienia musi być podłączony do terminalu oznaczonego symbolem (⏚).

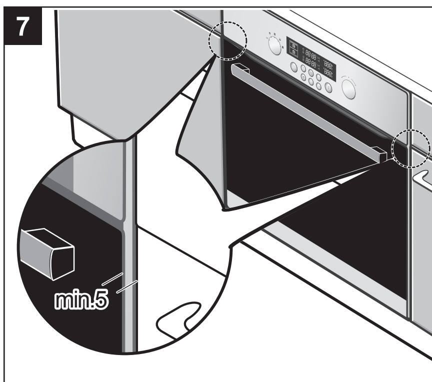
Jeżeli piekarnik jest podłączony do źródła zasilania wtyczką do gniazda, musi być pozostawiony dostęp do tego połączenia.

Nie przyjmiemy żadnej odpowiedzialności za zdarzenia lub wypadki spowodowane brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem podłączenia uziemiającego.

6



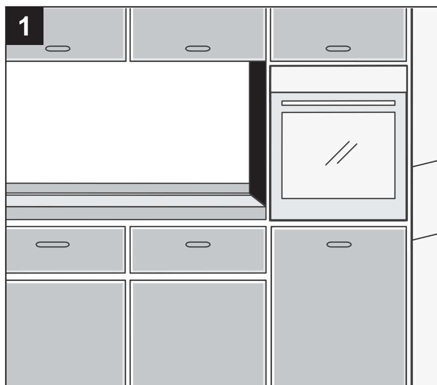
7

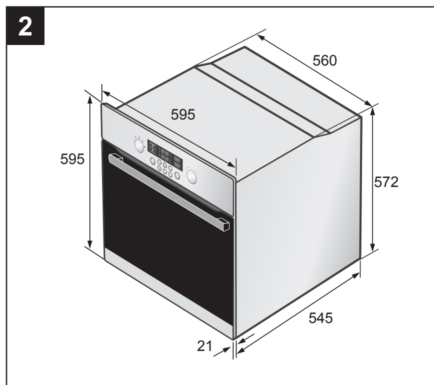


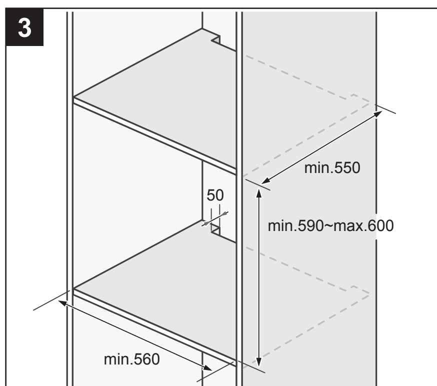
PL

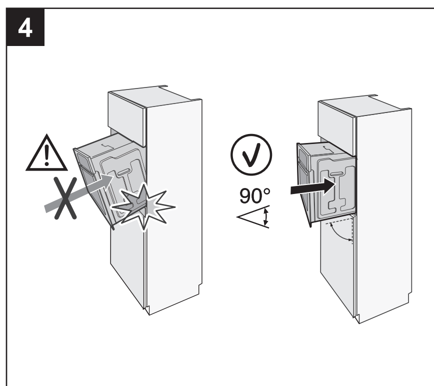
Instalacja w wysokiej zabudowie

- Zachowaj wymagane minimum przestrzeni wokół.
- Piekarnik powinien być wsunięty do zabudowy z zachowaniem prawidłowego kąta wyrównania.



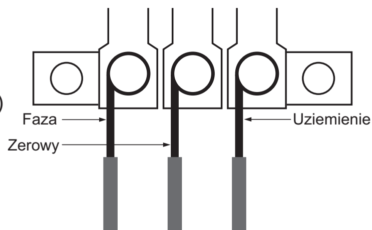




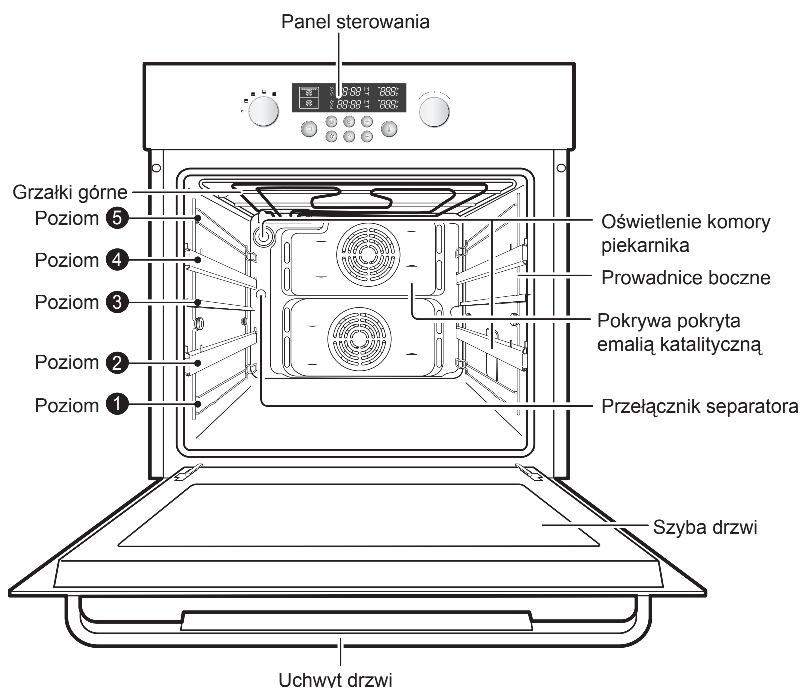


5

Podłączanie piekarnika do źródła zasilania
(kabel H05 VV-F, H05 RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm^2)



Piekarnik



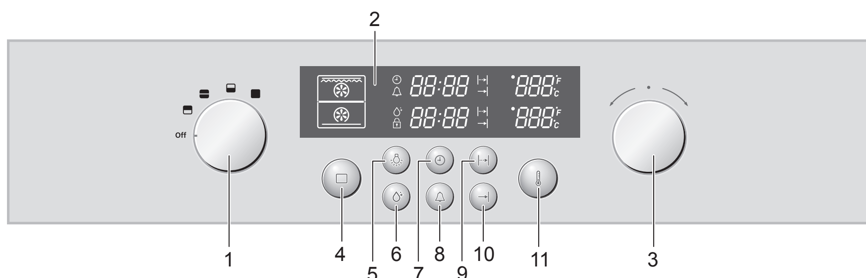
Poziomy półki piekarnika są ponumerowane kolejno od dołu do góry.

Poziomy 4 i 5 są używane głównie do grillowania żywności.

Bardziej szczegółowe informacje na temat wyboru odpowiedniego poziomu półki znajdują się w instrukcjach gotowania potraw niniejszej instrukcji obsługi.

PL

Elementy sterowania



1. Pokrętło wyboru trybu separatora
2. Okno wyświetlacza
3. Pokrętło ustawień Czasu/ Temperatury
4. Przycisk Piekarnik
5. Przycisk Oświetlenie
6. Przycisk Czyszczenie Parą
7. Przycisk funkcji Zegara
8. Przycisk funkcji Timera kuchennego
9. Przycisk czasu gotowania
10. Przycisk czasu zakończenia gotowania
11. Przycisk Temperatura



Pokrętło Wyboru Trybu Separatora i **Pokrętło ustawień Czasu/ Temperatury** są pokrętłami funkcyjnymi. Po prostu wciśnij je i obróć w pozycję żądanego ustawienia.

Funkcje specjalne

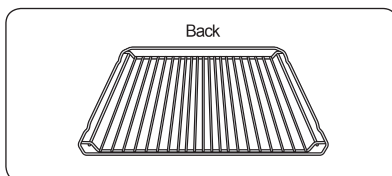
Piekarnik został wyposażony w następujące funkcje specjalne.

- Tryby separatora: Po zainstalowaniu separatora w komorze piekarnika, posiada on wyjątkową możliwość niezależnego gotowania w dwóch oddzielnych przedziałach komory, poprawiając wydajność energetyczną urządzenia i wygodę jego używania.
- Czyszczenie parą: Funkcja samodzielnego czyszczenia komory piekarnika używa mocy pary wodnej, nawilżającej tłuszcz i zwapnienia, aby ułatwić czyszczenie komory.

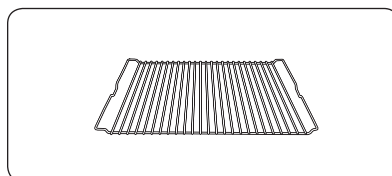
Części i funkcje (ciąg dalszy)

Akcesoria

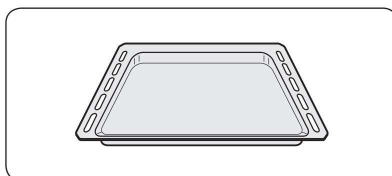
Wraz z piekarnikiem są dostarczone następujące akcesoria.



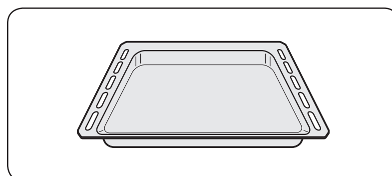
1 **Grill druciany**, do potraw, ciast w formie, tacek do pieczenia i grillowania.



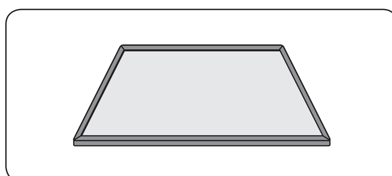
2 **Ruszt druciany**, to pieczenia na ruszcie.



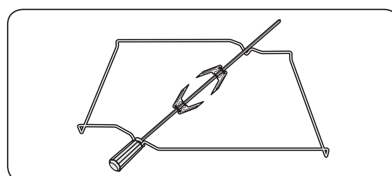
3 **Tacka do pieczenia** do ciast i herbatników.



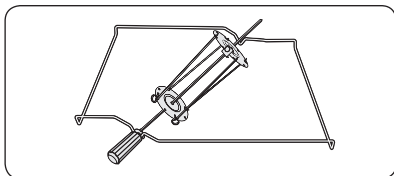
4 **Głęboka taca**, do pieczenia lub odciekania płynów i tłuszczu z pieczonego mięsa.



5 **Separator**, do gotowania w trybach górnym, dolnym i podwójnym. Do użycia na poziomie 3. Na tylnej ścianie komory piekarnika znajduje się przełącznik uruchamiany przez separator. Wsuń separator do końca.



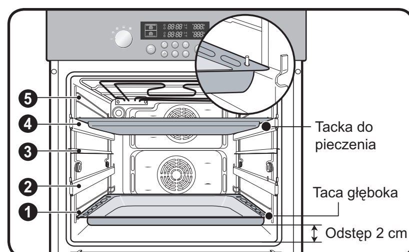
6 **Rożen do barbecue** (BT62TDBFST) składa się z rożna, 2 zębów, zdejmowany uchwyt i rusztowanie do zainstalowania na 3 poziomie od dołu. Aby użyć rożna, wpasuj go w otwór na tylnej ścianie komory piekarnika. Zainstaluj na 1 poziomie głęboką tacę do pieczenia z użyciem rożna.



7 **Rożen do barbecue** i **zestaw do szaszłyków**. (BT62TDBFST)

Aby go używać:

- Ustaw głęboką tacę (bez podstawy) na poziomie 1 do zbierania płynów podczas gotowania lub na dnie piekarnika, jeżeli porcja mięsa, którą pieczesz jest zbyt duża.
- Jeden z widelców wsuń na rożen; kawałek mięsa do upieczenia wsuń na rożen;
- Podgotowane ziemniaki i warzywa mogą być dookoła krawędzi głębokiej tacy, aby upiec się jednocześnie z mięsem.
- Umieść rusztowanie w półce środkowej i wcięciem „V" skierowanym do przodu.
- Aby ułatwić instalację rożna, rączka może być przykręcona do jego tępego końca.
- Pozostaw rożen w rusztowaniu ostrym końcem skierowanym do tyłu i delikatnie naciśnij tak, aby koniec znalazł się w otworze mechanizmu obrotowego na tylnej ścianie komory. Tępy koniec rożna powinien pozostać we wcięciu „V". (Rożen posiada dwa zaczepy, które powinny znajdować się w pobliżu drzwi, by zabezpieczyć rożen przed wysunięciem do przodu. Mogą być również używane jako kleszcze do chwytania rożna.)
- Przed gotowaniem odkręć rączkę rożna. Po zakończeniu gotowania dokręć rączkę z powrotem, aby ułatwić wyjęcie rożna z rusztowania.



Tacka do pieczenia, głęboka taca i grill druciany powinny być prawidłowo instalowane w prowadnicach bocznych komory. Podczas wyjmowania ugotowanych potraw z piekarnika uważaj na gorące elementy i powierzchnie wewnętrzne komory.

Teleskopowo wysuwane prowadnice są schowane w poziomach 2 i 4. W przypadku prowadnic drucianych akcesoria musza być zawsze wsunięte w wycięcia prowadnic.

Przykład: Poziom 1 Taca głęboka
Poziom 4 Tacka do pieczenia

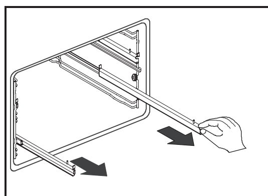
Podczas używania głębokiej tacy lub tacki do pieczenia do zbierania odciekających substancji z gotowanych potraw upewnij się, że taca lub tacka zostały prawidłowo zainstalowane w prowadnicach bocznych. Umieszczenie tych akcesoriów w sposób umożliwiający kontakt z powierzchnią dna komory może spowodować uszkodzenie powierzchni emalii. Tacki i taca na poziomie 1 prowadnic powinny znajdować się na wysokości, co najmniej 2 cm nad dnem komory.

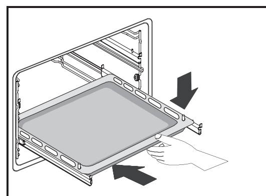
Teleskopowo wysuwane prowadnice

Teleskopowo wysuwane prowadnice i inne akcesoria piekarnika mogą się bardzo rozgrzewać! Użyj rękawic kuchennych lub innej odpowiedniej ochrony! Teleskopowe prowadnice są umieszczone we wnętrzu piekarnika po prawej i lewej stronie na trzech różnych poziomach.

- Aby wsunąć kratkę, tackę do pieczenia ciast i mięsa, najpierw wysuń teleskopowe prowadnice z tego samego poziomu.
- Umieść tackę lub głęboką tacę na prowadnicach i popchnij je całkowicie do środka komory piekarnika.

Zamknij drzwi piekarnika tylko po dokładnym wsunięciu prowadnic do komory piekarnika.

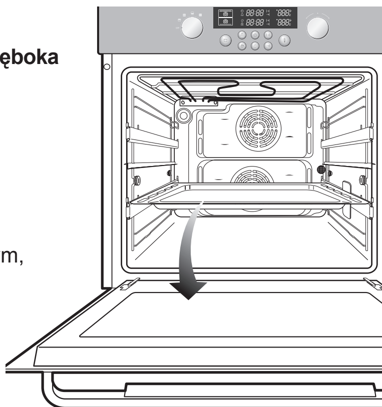




Części i funkcje (ciąg dalszy)

Używanie akcesoriów

Separator, grill druciany, tacka do pieczenia i taca głęboka



Lokalizacja separatora
Wsuń separator rozdzielający komorę na poziom 3.

Lokalizacja grilla drucianego
Wsuń grill druciany na każdym, żądanym poziomie.

Lokalizacja tacki do pieczenia i tacy głębokiej
Wsuń tackę do pieczenia i/ lub tacę głęboką na każdym, żądanym poziomie.

OSTRZEŻENIE

Aby gotować na dolnym, górnym lub jednocześnie obu poziomach w trybie separatora, musisz wsunąć do komory separator.

Automatyczne wyłączenie działania

- Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas trwania gotowania, piekarnik wyłączy się samodzielnie po upływie czasu podanego poniżej.

Czasy automatycznego wyłączenia w zależności od ustawienia temperatury

Poniżej 105 °C	16 godzin
Zakres 105 °C do 240 °C	8 godzin
Zakres 245 °C do 300 °C	4 godziny

- Obwód elektryczny niniejszego piekarnika posiada wbudowany system termicznego awaryjnego odcięcia zasilania. Jeżeli piekarnik rozgrzeje się do nadmiernie wysokiej temperatury, system odetnie obwód zasilania elementów grzejnych na określony czas.

Wiatraczek chłodzący

W czasie gotowania normalnym zjawiskiem jest wentylacja uwalniająca gorące powietrze przez drzwi piekarnika.

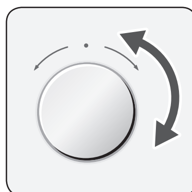
- Wiatraczek chłodzący pracuje również po zakończeniu działania piekarnika. Wyłączy się po obniżeniu temperatury komory piekarnika poniżej poziomu 60°C lub 25 minutach.

PL

Ustawienia zegara

Po podłączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy, wyświetlacz na panelu sterowania piekarnika włączy się na krótko. Po 3 sekundach ikona zegara i wskazanie 12:00 zaczną migać na wyświetlaczu. Piekarnik nie będzie działał bez ustawienia aktualnego czasu.

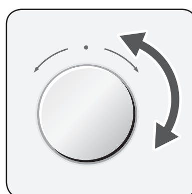
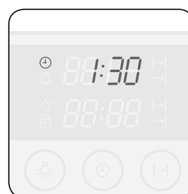



1 Piekarnik nie zacznie działać przed ustawieniem czasu zegara.
„ 🕒 ” i “12:00” zaczną migać na wyświetlaczu po pierwszym podłączeniu zasilania piekarnika.
Wciśnij **przycisk Zegar**.
Zaczną migać “ 🕒 ” i “12: ”.

2 Obracaj **Pokrętło Ustawień Czasu/ Temperatury** , aby ustawić wskazanie godziny.
Przykład: Ustawienie godziny 1:30.
Odczekaj około 10 sekund. Wskazanie przestanie migać i pokaże aktualną godzinę.



3 Wciśnij **przycisk Zegar**. Zaczną migać „ 🕒 ” i “ :00”.

4 Obracaj **Pokrętło Ustawień Czasu/ Temperatury**, aby ustawić wskazanie godziny. Zacznie migać wskazanie“ 🕒 ”.




5 Wciśnij **przycisk Zegar**, aby zakończyć ustawienia zegara lub odczekaj około 10 sekund. Na wyświetlaczu zniknie wskazanie „ 🕒 ” i „30” przestanie migać.
Na wyświetlaczu zobaczysz aktualną godzinę. Urządzenie jest gotowe do użytku.

PL

Pierwsze umycie

Starannie umyj wnętrze komory piekarnika przed pierwszym użyciem.


Nie używaj do tego celu żadnych ostrych i ściernych materiałów. Mogą one zniszczyć powierzchnię komory piekarnika. Dla piekarników z emaliowanym wnętrzem używaj dostępnych w sprzedaży środków czyszczących.

Czyszczenie piekarnika

1. Otwórz drzwi. Włączy się oświetlenie komory.
2. Umyj wszystkie tacki, akcesoria i prowadnice boczne ciepłą wodą lub płynem do mycia i wytrzyj do sucha delikatną, sucha ściereczką.
3. W ten sam sposób umyj wnętrze komory piekarnika.
4. Przednią powierzchnię piekarnika wytrzyj wilgotną ściereczką.

Sprawdź dokładność ustawienia czasu zegara. Wyjmij akcesoria i uruchom piekarnik w trybie termoobiegu powietrza z temperaturą 200°C przez 1 godzinę przed pierwszym gotowaniem. Pojawi się specyficzny zapach; jest to normalne zjawisko, ale upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas tego działania piekarnika.

PL

Funkcje piekarnika

Niniejszy piekarnik posiada następujące funkcje

1. Gotowanie konwencjonalne

Sugerowana temperatura: 200 °C
Funkcja gotowania konwencjonalnego jest idealna do pieczenia ciast i pieczenia potraw rozłożonych na podstawce z drutu. Temperatura piekarnika jest podtrzymywana przez obie grzałki, górną i dolną.
Zalecamy wstępne ogrzanie komory piekarnika w trybie konwencjonalnym.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Lasagne mrożona (500-1000 g)	3	Grill druciany	180-200	40-50
Ryba w całości (np. dorada (300-1000 g) 3-4 nacięcia na każdej stronie OLEJ	3	Ruszt druciany+ Głęboka taca	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia na każdej stronie OLIWA	3	Tacka do pieczenia	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) Mięso mielone z szynką, serem lub nadzieniem grzybowym OLEJ	3	Tacka do pieczenia	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchwi, buraków lub ziemniaków (350-1000 g) OLEJ	3	Tacka do pieczenia	200	20-30
Kotlety schabowe z kością (500-1000 g) OLEJ, DODAJ SÓL I PIEPRZ	3/2	Ruszt druciany/ Głęboka taca	200	40-50
Ziemniaki pieczone (pocięte na połówki) (500-1000 g)	3	Tacka do pieczenia	180-200	30-45
Mrożone zrazy z grzybami (500-1000 g) OLEJ	3	Tacka do pieczenia	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Grill druciany	160-180	20-30
Ciasto marmurkowe (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką (1000-1500 g)	2	Tacka do pieczenia	160-180	25-35
Muffiny (500-800 g)	2	Grill druciany	190-200	25-30

PL

2. Podgrzewanie z góry + Termoobieg

Sugerowana temperatura: 190 °C
Niniejsze ustawienie powinno używane podczas gotowania ciast umieszczonych na jednej półce i herbatników, które musza być dobrze przyrumienione lub chrupiące na spodzie. Nadaje się też do pizzy, quiche lorraine i sernika. Działa górna grzałka i nawiew termoobiegu dla stałego wymuszenia ruchu gorącego powietrza.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Podgrzewanie z góry + Termoobieg.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Schab z kością (1000 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Ruszt druciany+ Głęboka taca	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNATA	2	Tacka do pieczenia	180-230	80-120
Kurczak w całości (800-1300 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Ruszt druciany+ Głęboka taca	190-200	45-65
Steki mięsne lub rybne (400-800 g) OLEJ, DODAJ SÓL I PIEPRZ	3	Ruszt druciany+ Głęboka taca	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) OLEJ, DODAJ SÓL I PIEPRZ	4	Ruszt druciany+ Głęboka taca	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) użyj naczynia żaroodpornego POSMARUJ OLEJEM	2	Grill druciany	180-200	30-40
Rostbef wołowy (800-1200 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Ruszt druciany+ Głęboka taca Dodaj filiżankę wody	200-220	45-60
Pierś kaczki (300-500 g)	4	Ruszt druciany+ Głęboka taca Dodaj filiżankę wody	180-200	25-35

3. Termoobieg

Sugerowana temperatura: 170 °C

Funkcja niniejsza piecze potrawy na trzech poziomach półek i nadaje się również do pieczenia. Gotowanie jest realizowane za pomocą grzałki na tylnej ścianie komory i wentylatorowi wymuszającemu obieg gorącego powietrza.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Termoobiegu.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Jagnięcina (350-700 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Ruszt druciany+ Głęboka taca	190-200	40-50
Banany pieczone (3-5 szt.), natnij od góry, dodaj 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów do nacięcia, pokrop słodką wodą, zawiń w folię aluminiową	3	Grill druciany	220-240	15-25
Jabłka pieczone 5-8 szt., 150-200 g każde. Wytnij gniazda, dodaj rodzynki i dżem. Użyj naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	200-220	15-25
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) OLEJ	3	Tacka do pieczenia	190-200	18-25
Zrazy z nadzieniem „po rosyjsku” (500-1000 g) POSMARUJ OLEJEM	3	Tacka do pieczenia	180-200	50-65
Krokiety mrożone (500-1000 g)	2	Tacka do pieczenia	180-200	25-35
Frytki mrożone (300-700 g)	2	Tacka do pieczenia	180-200	20-30
Pizza mrożona (300-1000 g)	2	Grill druciany	200-220	15-25
Ciasto jabłkowe z migdałami (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	35-45
Croissant świeży (200-400 g) (ciasto drożdżowe)	2	Tacka do pieczenia	180-200	15-25

PL

4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużych ilości płaskich potraw, jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia tostów. W trybie działają obie grzałki grilla, górna i dolna.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Grilla.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Kiełbaski (grube) 5-10 szt.	4	Ruszt druciany+ Głęboka taca	220	5-8 obrót na drugą stronę 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4	Ruszt druciany+ Głęboka taca	220	4-6 obrót na drugą stronę 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Grill druciany	240	1-2 obrót na drugą stronę 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4	Ruszt druciany+ Tacka do pieczenia	200	4-8
Mrożone naleśniki z nadzieniem (200-500 g)	3	Tacka do pieczenia	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4	Ruszt druciany+ Głęboka taca	240	8-10 obrót na drugą stronę 5-7

5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Funkcja małego grilla służy do grillowania mniejszych, płaskich potraw, jak steki, sznycle, ryby i tosty, umieszczonych pośrodku tacki. Nadaje się również do pieczenia tostów.
W trybie działa tylko górna grzałka grilla.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Grilla.
Połóż żywność na środku akcesoriów.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Camembert mrożony do pieczenia (2 – 4 szt. 75 g każdy) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym)	3	Grill druciany	200	10-12
Bagietki mrożone z dodatkami (Pomidor - mozzarella lub szynka z serem)	3	Ruszt druciany+ Tacka do pieczenia	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym) OLEJ	3	Ruszt druciany+ Tacka do pieczenia	200	15-25
Mrożone burgery rybne (fishburger) (300-600 g) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, OLEJ	3	Tacka do pieczenia	180-200	20-35
Pizza mrożona (300-500 g) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym)	3	Ruszt druciany+ Tacka do pieczenia	180-200	23-30

PL

6. Podgrzewanie od dołu + Termoobieg

Sugerowana temperatura: 190 °C

Tryb gotowania podgrzewanie od dołu + Termoobieg jest przeznaczony do gotowania potraw wilgotnych na górze z chrupiącym spodem, jak pizza, quiche lorraine, otwarte z góry ciasta owocowe w stylu niemieckim i serniki.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Podgrzewanie od dołu + Termoobieg.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Drożdżowe ciastko z jabłkiem mrożone (350-700 g)	3	Grill druciany	180-200	15-20
Małe ciasteczka z ciasta francuskiego z nadzieniem mrożone (300-600 g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJA, WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym)	3	Tacka do pieczenia	180-200	20-25
Pulpety w sosie (250-500 g) użyj naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	180-200	25-35
Ciastka z ciasta francuskiego (500-1000 g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJA	3	Tacka do pieczenia	180	15-23
Canelloni w sosie (250-500 g) użyj naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	180	22-30
Ciastka drożdżowe z nadzieniem (600-1000 g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJA	3	Tacka do pieczenia	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Tacka do pieczenia	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Grill druciany	170-180	45-55

7. Tryb gotowania podwójnego

Używając podwójnego trybu gotowania można gotować dwie różne potrawy w jednym piekarniku. Podczas gotowania w górnej i dolnej części komory piekarnika można używać różnych temperatur, trybów i czasów gotowania. Na przykład można jednocześnie grillować steki i piec zapiekankę. Używając separatora można upiec zapiekankę na dolnym i steki na górnym poziomie komory piekarnika.

Sugestia 1: Gotowanie z różnymi temperaturami

Komora	Rodzaj potrawy	Poziom półki	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Akcesoria	Czas (min.)
GÓRNA	**Pizza mrożona (300-400 g)**	4	Termoobieg	200-220	Grill druciany	15-25
DOLNA	**Ciasto marmurkowe (500-700 g)**	1	Termoobieg	160 - 180	Tacka do pieczenia	50-60

Zanotuj: Żywność umieszczaj w zimnym piekarniku.

Sugestia 2: Gotowanie z różnymi trybami gotowania

Komora	Rodzaj potrawy	Poziom półki	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Akcesoria	Czas (min.)
GÓRNA	**Kawałki kurczaka (400-600 g)**	4	Podgrzewanie z góry + Termoobieg	200-220	Ruszt druciany + Taca głęboka	25-35
DOLNA	**Zapiekanka z ziemniaków (500-1000 g)**	1	Termoobieg	160-180	Grill druciany	30-40

Zanotuj: Żywność umieszczaj w zimnym piekarniku.

PL

Testowanie naczyń

Zgodnie ze standardem EN 60350

1. Pieczenie

Zalecenia pieczenia dotyczą ogrzanego wstępnie piekarnika.

Typ żywności	Naczynia i Notatki	Poziom półki	Tryb gotowania	Temp. °C	Czas gotowania w min.
Małe ciastka	Tacka do pieczenia	3	Konwencjo-nalny	160-180	15-25
	Taca głęboka i tacka do pieczenia	1+4	Termoobieg	150-170	20-30
Biszkopt bez tłuszczu	Forma do pieczenia (powleczona na czarno ø 26 cm)	2	Konwencjo-nalny	160-180	20-30
Ciastko z jabłkami	Grill druciany + Tacka do pieczenie + 2 formy zaciskane (powleczone na czarno ø 20 cm)	1+3	Termoobieg	170-190	80-100
	Grill druciany + 2 formy zaciskane (powleczone na czarno ø 20 cm)	1 umie-szczona ukośnie	Konwencjo-nalny	170-190	70-80

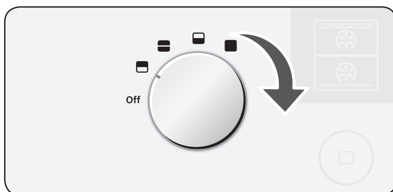
2. Grillowanie

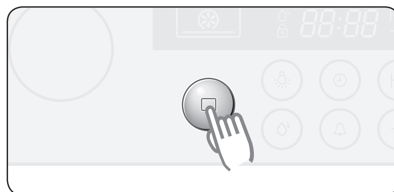
Ogrzej wstępnie piekarnik przez 5 minut używając funkcji Duży Grill.
Użyj tej funkcji z maksymalną ustawianą temperaturą 300°C.

Typ żywności	Naczynia i Notatki	Poziom półki	Tryb gotowania	Temp. °C	Czas gotowania w min.
Tosty z białego chleba	Grill druciany	5	Duży Grill	300	1 strona 1-2 2 strona 1-1 1/2
Burgery wołowe	Ruszt druciany + Taca głęboka do odciekania potrawy	4	Duży Grill	300	1 strona 7-10 2 strona 6-9

Ustawienia trybu separatora

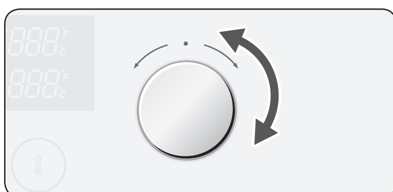
Do gotowania w trybie górnym, podwójnym i dolnym wsuń separator z **Pokrętłem Wyboru Trybu Separatora** ustawionym w pozycji „OFF”. Do gotowania pojedynczego wyjmij separator z **Pokrętłem Wyboru Trybu Separatora** ustawionym w pozycji „OFF”. Następnie obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora** w pozycję żądanego trybu. Bardziej szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poniżej.





1 Obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora** w pozycję żądanego trybu.

2 Wciśnij **przycisk Piekarnik**.



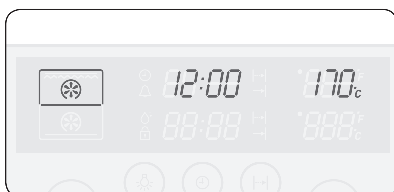
3 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika. Po upływie 3 sekund i bez żadnych, kolejnych ustawień, piekarnik rozpocznie automatyczne gotowanie w wybranym trybie i z wybraną funkcją.

Tryb separatora	Oznaczenie	Funkcja Piekarnika	Wsunięty separator	Informacje użytkowania
Wyłączony	**Off**			
Górny		1. Termoobieg 2. Grzanie od góry + Termoobieg 3. Duży Grill	Tak	Ten tryb oszczędza energię i czas podczas gotowania małych ilości żywności.
Podwójny		Funkcja jednoczesnego gotowania na obu poziomach komory, górnym i dolnym	Tak	Można gotować dwie potrawy z dwoma różnymi temperaturami jednocześnie.
Dolny		1. Termoobieg 2. Grzanie od dołu + Termoobieg	Tak	Ten tryb oszczędza energię i czas podczas gotowania małych ilości żywności.
Pojedynczy		1. Termoobieg 2. Grzanie od góry + Termoobieg 3. Konwencjonalny 4. Duży Grill 5. Mały Grilll 6. Grzanie od dołu + Termoobieg	Nie	

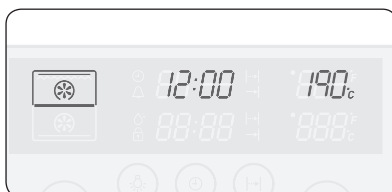
PL

Tryb górny

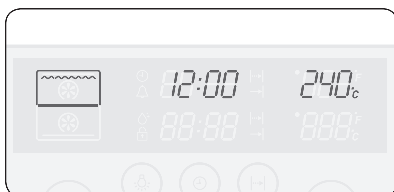
Działa tylko górna grzałka. Separator powinien być włożony do piekarnika.



Termoobieg



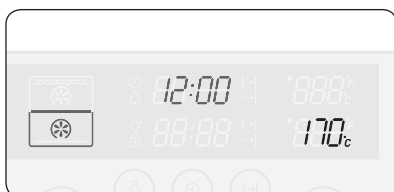
Grzanie od góry + Termoobieg



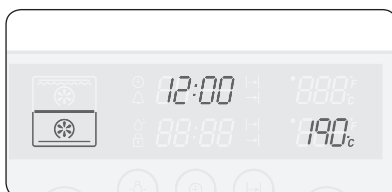
Duży Grill

Tryb dolny

Działa tylko dolna grzałka. Separator powinien być włożony do piekarnika.



Termoobieg

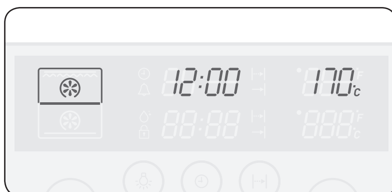


Grzanie od dołu + Termoobieg

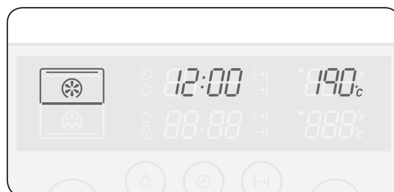
Tryb podwójny

Tryby górny i dolny działają równocześnie. Możliwy jest wybór, który tryb uruchomi się pierwszy. W chwili, kiedy jedna z potraw zakończy gotowanie w trybie podwójnym i powinno się zmienić czas gotowania lub temperaturę drugiego poziomu komory, obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora**, aby wybrać tryb (górny lub dolny), którego działanie chcesz przedłużyć. Separator powinien być włożony do piekarnika.

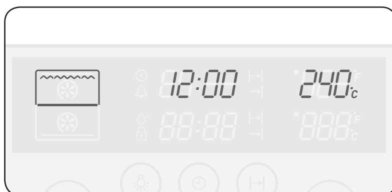
Tryb podwójny 1: Tryb górny rozpoczyna gotowanie jako pierwszy. Jeżeli wciśniesz **przycisk Piekarnik** lub upłynie 15 sekund po ustawieniu parametrów górnego poziomu bez żadnych dodatkowych zmian, piekarnik rozpocznie gotowanie w trybie górnym.



Termoobieg

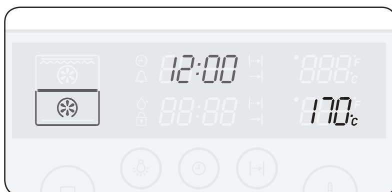


Grzanie od góry + Termoobieg

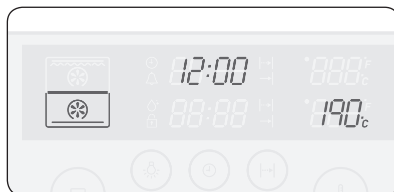


Duży Grill

Tryb podwójny 2: Po rozpoczęciu gotowania w trybie górnym, jeżeli wciśniesz **przycisk Piekarnik** lub upłynie 15 sekund bez żadnych dodatkowych zmian, piekarnik rozpocznie gotowanie w trybie dolnym. Tryb górny i dolny działają jednocześnie.



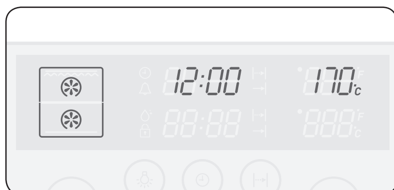
Termoobieg



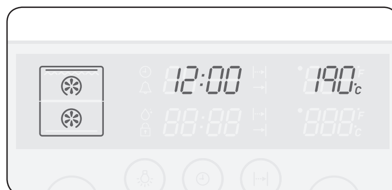
Grzanie od dołu + Termoobieg

Używanie piekarnika (Ciąg dalszy)

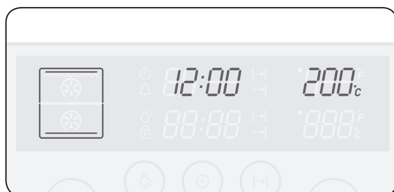
Tryb pojedynczy



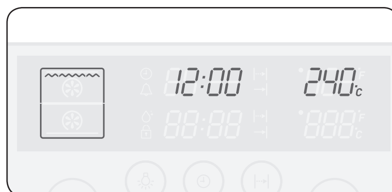
Termoobieg



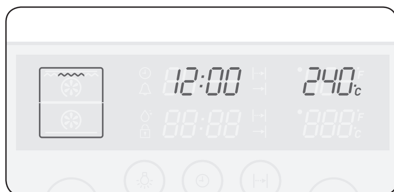
Grzanie od góry + Termoobieg



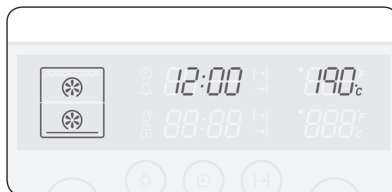
Konwencjonalny



Duży Grill



Mały Grill

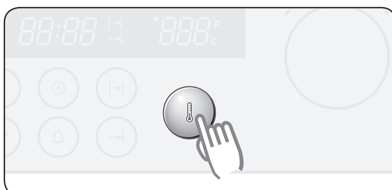


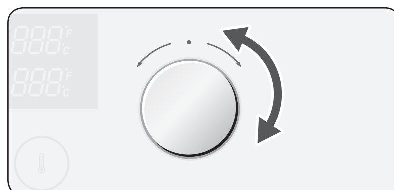
Grzanie od dołu + Termoobieg

PL

Ustawienia temperatury piekarnika

W trybach pojedynczym, górnym i dolnym





1 Wciśnij przycisk **Temperatura**.

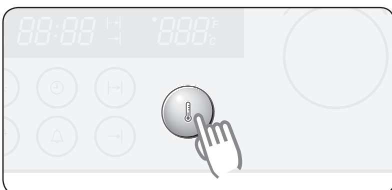
2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby wyregulować temperaturę w krokach co 5°C.

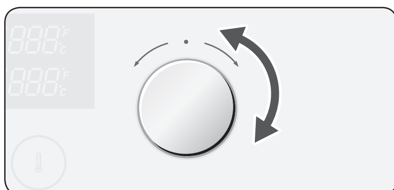
Tryb pojedynczy (Duży i Mały Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Tryb górny	40 °C – 250 °C
Tryb dolny	40 °C – 250 °C

Temperatura może być regulowana podczas gotowania.

W ustawieniach tryb piekarnika grzałki górne i dolne włączają się i wyłączają cyklicznie w czasie procesu gotowania , aby regulować i podtrzymywać ustawiona temperaturę.

W trybie podwójnym





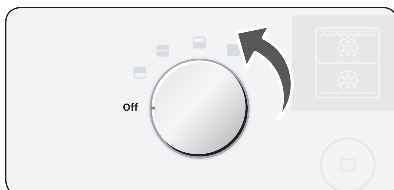
1 Wciśnij przycisk **Temperatura** (tryb górny).
Dwukrotnie wciśnij przycisk **Temperatura** (tryb dolny).

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby wyregulować temperaturę w krokach co 5°C.

Tryb górny (Duży Grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Tryb dolny	160 °C – 250 °C

Temperatura może być regulowana podczas gotowania.

Wyłączanie piekarnika

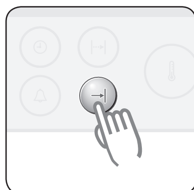


Aby wyłączyć piekarnik obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora** w pozycję "**Off**".

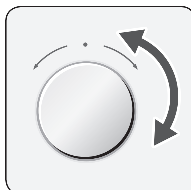
Czas zakończenia gotowania

Można ustawić czas zakończenia gotowania.

W trybach pojedynczym, górnym i dolnym





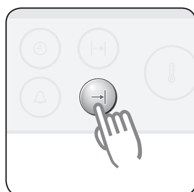




1 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

Przykład: Aktualny czas to 12:00

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania.





3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Piekarnik działa przez ustawiony czas gotowania chyba, że wciśniesz w ciągu 5 sekund przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

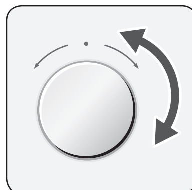
✉ W czasie trwania gotowania można zmienić ustawiony czas zakończenia gotowania **Pokrętłem Czas/ Temperatura** dla uzyskania lepszych rezultatów.

W trybie podwójnym

Czasy zakończenia gotowania dla trybów górnego i dolnego mogą być wybrane z użyciem przycisku **Czas zakończenia gotowania** i **Pokrętła Czas/ Temperatura**.





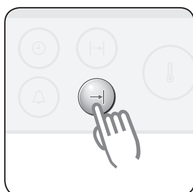




1 Dwukrotnie wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania** (tryb dolny).

<u>Przykład:</u> Aktualny czas to 12:00

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania.





3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Piekarnik działa przez ustawiony czas gotowania chyba, że wciśniesz w ciągu 5 sekund przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

 W czasie trwania gotowania można zmienić ustawiony czas zakończenia gotowania **Pokrętłem Czas/ Temperatura** dla uzyskania lepszych rezultatów.

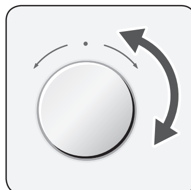
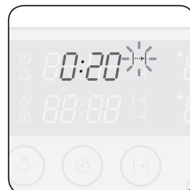
PL

Czas gotowania

Można ustawić czas gotowania w czasie trwania gotowania.

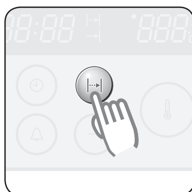
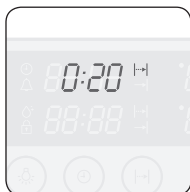
W trybach pojedynczym, górnym i dolnym



1 Wciśnij przycisk **Czas Gotowania**.

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas gotowania.

3 Wciśnij przycisk **Czas gotowania**. Piekarnik działa przez wybrany czas gotowania, chyba, że wciśniesz w ciągu 5 sekund przycisk **Czas Gotowania**.

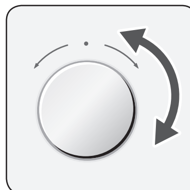
 W czasie trwania gotowania można zmienić ustawiony czas gotowania **Pokrętłem Czas/ Temperatura** dla uzyskania lepszych rezultatów.

PL

W trybie podwójnym

Czasy gotowania dla trybów górnego i dolnego mogą być wybierane z użyciem przycisku **Czas gotowania** i **Pokrętła Czas/ Temperatura**.




1 Dwukrotnie wciśnij przycisk **Czas Gotowania** (tryb dolny).

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas gotowania.




3 Wciśnij przycisk **Czas gotowania**. Piekarnik działa przez wybrany czas gotowania, chyba, że wciśniesz w ciągu 5 sekund przycisk **Czas Gotowania**.

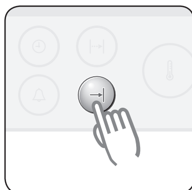
 W czasie trwania gotowania można zmienić ustawiony czas gotowania **Pokrętłem Czas/ Temperatura** dla uzyskania lepszych rezultatów.

PL

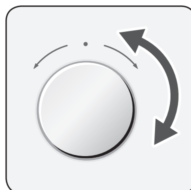
Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

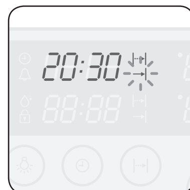
Przypadek 1 – Czas gotowania wprowadzony jako pierwszy

Jeżeli czas zakończenia gotowania został wprowadzony po wyborze czasu gotowania, czas gotowania i czas zakończenia gotowania są obliczone i w razie konieczności, opóźniony moment startu gotowania.







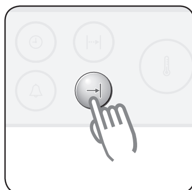


1 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

Przykład: Aktualny czas to 15:00 i żądany czas gotowania wynosi 5 godzin.

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania.

Przykład: Chcesz gotować przez 5 godzin i zakończyć gotowanie o godzinie 20:30.



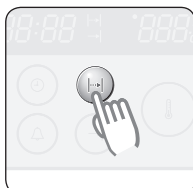


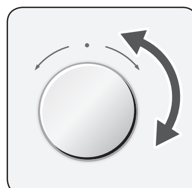
3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Symbol „A” pojawi się na wyświetlaczu aż do chwili nadejścia czasu rozpoczęcia gotowania.

PL

Przypadek 1 – Czas zakończenia gotowania wprowadzony jako pierwszy

Jeżeli czas gotowania został wprowadzony po wyborze czasu zakończenia gotowania, czas gotowania i czas zakończenia gotowania są obliczone i w razie konieczności, opóźniony moment startu gotowania.



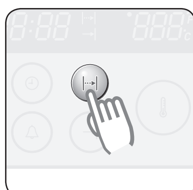
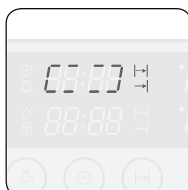




1 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

Przykład: Aktualny czas to 15:00 i żądany czas zakończenia to godzina 17:00.

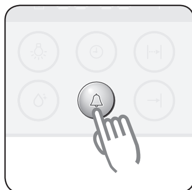
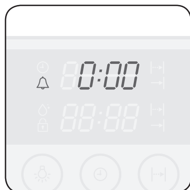
2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas gotowania.

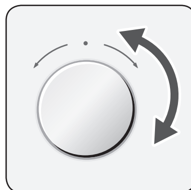
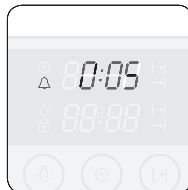
Przykład: Chcesz gotować przez 1 godzinę i 30 minut i zakończyć gotowanie o godzinie 17:00.

3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Symbol „A” pojawi się na wyświetlaczu aż do chwili nadejścia czasu rozpoczęcia gotowania.

Timer kuchenny

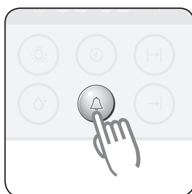
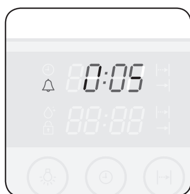



1 Jeden raz wciśnij przycisk **Timer kuchenny**.
Zamiga wskazanie „ 🔔 ”.

2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas.

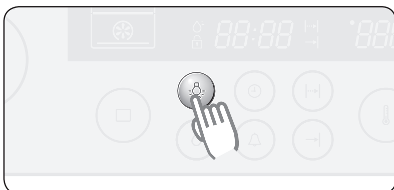
<u>Przykład:</u> 5 minut

3 Aby rozpocząć odliczanie timera, wciśnij przycisk **Timer kuchenny**.
Kiedy ustawiony czas minie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wciśnij i przytrzymaj przycisk **Timer kuchenny** przez 2 sekundy, aby skasować ustawienie timera.

Włączanie/ wyłączanie oświetlenia piekarnika



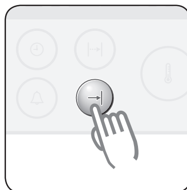
1 Wciśnij przycisk **Oświetlenie**.

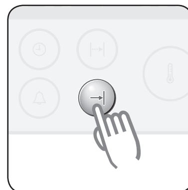
1 raz	Górne i Dolne
2 razy	Górne
3 razy	Dolne
4 razy	Wyłączone


Oświetlenie będzie włączało się i wyłączało w podanej powyżej kolejności niezależnie od trybu działania.

PL

Blokada dostępu do piekarnika

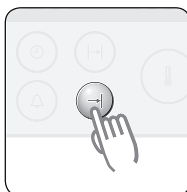


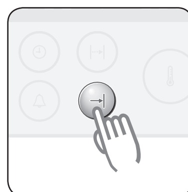
1 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy , wciśnij jednocześnie przyciski **Czas gotowania** i **Czas zakończenia gotowania** i przytrzymaj wciśnięte przez 3 sekundy. W polu wyświetlacza wyświetli się wskazanie ( ).

2 Aby przywrócić sygnał dźwiękowy, ponownie wciśnij jednocześnie przyciski **Czas gotowania** i **Czas zakończenia gotowania** i przytrzymaj wciśnięte przez 3 sekundy.


Jeżeli blokada jest aktywna, nie działa żadna funkcja z wyjątkiem funkcji odblokowania dostępu do sterowania piekarnikiem. Blokada działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony, czy wyłączony.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego



1 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wciśnij jednocześnie przyciski **Zegar** i **Czas zakończenia gotowania** i przytrzymaj wciśnięte przez 3 sekundy.

2 Aby przywrócić sygnał dźwiękowy, ponownie wciśnij jednocześnie przyciski **Zegar** i **Czas zakończenia gotowania** i przytrzymaj wciśnięte przez 3 sekundy.

PL

Czyszczenie parą

1 Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

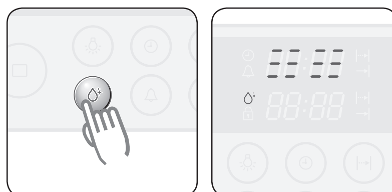
2 Wlej około 400 ml wody na dno komory pustego piekarnika. Używaj zwykłej wody, nie destylowanej.

3 Zamknij drzwi.

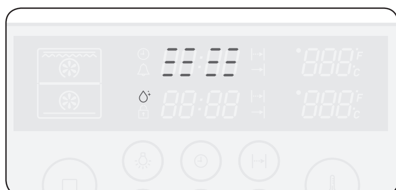
Ostrzeżenie System czyszczenia para komory piekarnika może być uruchamiany wyłącznie po ochłodzeniu do temperatury pokojowej. Pozostaw piekarnik do całkowitego ostygnięcia, jeżeli funkcja się nie uruchamia.



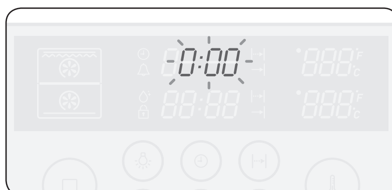
4 Obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora**, aby wybrać tryb pojedynczy.



5 Wciśnij przycisk **Czyszczenie Parą.**



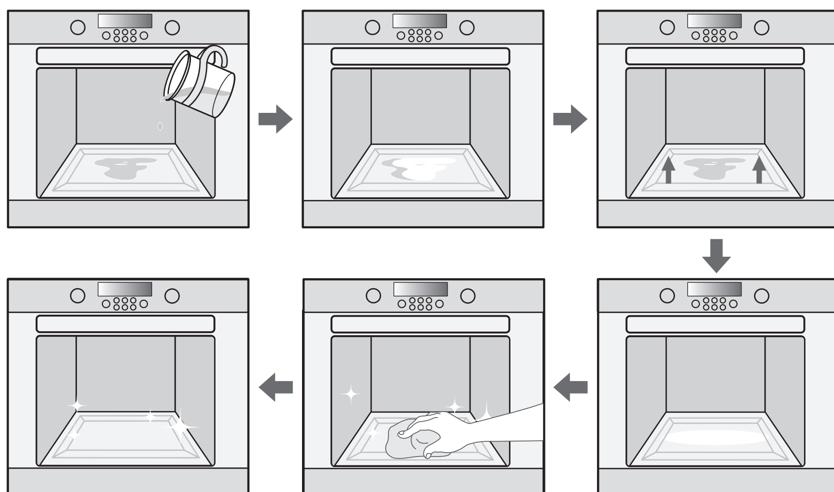
6 Po upływie czasu, grzałka zakończy działanie i pozostanie włączone oświetlenie piekarnika.



7 Po zakończeniu działania na wyświetlaczu będzie migać wskazanie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



8 Obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora** , aby wybrać „Off", aby zakończyć operację czyszczenia wnętrza komory piekarnika.



Stan po ukończeniu Czyszczenia parą

Wskazówki

- Zachowaj ostrożność po przeprowadzeniu cyklu czyszczenia parą; woda na dnie komory piekarnika jest gorąca.
- Nigdy nie pozostawiaj wody we wnętrzu komory kuchenki na dłuższy czas, na przykład na noc.
- Otwórz drzwi piekarnika i wytrzyj gąbką wodę pozostałą po czyszczeniu.
- Używając gąbki namoczonej detergentem, delikatnej szczoteczki lub plastikowej skrobaczki, wytrzyj wnętrze komory piekarnika. Uporczywe zabrudzenia mogą być usunięte plastikową skrobaczką.
- Osady wapienne mogą być usunięte ściereczką i octem winnym.
- Umyj do czysta wodą i osusz delikatną ściereczką (nie zapomnij wytrzeć miejsc pod uszczelkami drzwi).
- Jeżeli komora piekarnika jest poważnie zabrudzona, procedura może być powtórzona po ostygnięciu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest ciężko zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy namoczenie zabrudzeń detergentem przed uruchomieniem funkcji czyszczenia parą komory piekarnika.
- Po oczyszczeniu pozostaw drzwi piekarnika uchylone pod kątem 15°, aby pozostawić powierzchnię z emalii katalitycznej do dokładnego wyschnięcia.

Czyszczenie i utrzymywanie (Ciąg dalszy)

Szybkie suszenie

1. Pozostaw drzwi piekarnika uchylone pod kątem 30°.
2. Obróć **Pokrętło Wyboru Trybu Separatora**, aby wybrać tryb pojedynczy.
3. Wciśnij przycisk **Piekarnik**.
4. Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby wybrać tryb Termoobieg.
5. Ustaw czas gotowania na około 5 minut i temperaturę wysokości 50°C.
6. Wyłącz piekarnik po zakończeniu procesu.

OSTRZEŻENIE

Nie używaj do czyszczenia komory piekarnika urządzeń wysokociśnieniowych lub wytwarzających parę.

Powierzchnie zewnętrzne

- Do mycia zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni piekarnika używaj delikatnej ściereczki i delikatnego środka czyszczącego lub wody z detergentem.
- Osusz papierowym ręcznikiem lub suchą ściereczką.
- Nie używaj skrobaczek, środków żrących lub produktów ze składnikiem ściernym.

Powierzchnie przednie ze stali nierdzewnej

- Nie używaj wełny z opiłkami, skrobaczek lub środków ścierających. Mogą uszkodzić wykończenie powierzchni.

Powierzchnie przednie z aluminium

- Delikatnie wytrzyj płytę delikatną ściereczką z mikrowłókien i delikatnego detergentu do szyb.

OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że piekarnik ostygł przed rozpoczęciem czyszczenia.

Wnętrze komory piekarnika

- Nie czyść ręcznie uszczelek drzwiowych.
- Nie używaj skrobaczek lub gąbek ścierających.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powierzchni komory piekarnika, używaj dostępnych w sprzedaży środków do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, użyj specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoria

Umyj naczynia do pieczenia i akcesoria po każdym użyciu i osusz ręcznikiem papierowym. Aby łatwiej umyć, namocz w wodzie z detergentem przez około 30 minut.

Katalityczna emalia komory

Zdejmowana pokrywa wnętrza komory jest pokryta ciemną katalityczną emalią, która pokrywając się olejem i tłuszczem podczas obiegu gorącego powietrza. Te pozostałości gotowania potraw spalą się w temperaturze 200°C i wyższej, na przykład podczas pieczenie ciasta lub mięsa. Wyższe temperatury powodują szybsze spalanie.

Piekarnik i akcesoria powinny być myte po każdym użyciu. Z przeciwnym razie kolejne pieczenia spowodują pojawienie się coraz gorszych zapieczonych pozostałości i zwiększenie trudności czyszczenia, a w szczególnych wypadkach niemożliwych do usunięcia.

Czyszczenie ręczne

Upewnij się, że piekarnik ostygł przed rozpoczęciem czyszczenia.

- Pokrywa wnętrza komory pokryta emalią katalityczną powinna być myta w roztworze gorącej wody i płynu do mycia nakładanego delikatną, nylonową szczoteczką.

Nie używaj ścierających środków czyszczących, twardych szczotek, skrobaczek i ostrych ściereczek, wełny z opiłkami, noży lub innych materiałów ściernych. Nie używaj sprayu do piekarników na powierzchnię z emalii katalitycznej, ponieważ chemikalia w nich zawarte mogą uszkodzić powierzchnię i spowodować jej nieskuteczność.
Jeżeli używasz sprayów do czyszczenia piekarników musisz najpierw wyjąć z komory pokrywę pokrytą emalią katalityczną.

Czyszczenie z pomocą wysokiej temperatury

Przed umyciem pokrywy pokrytej emalią katalityczną z użyciem wysokich temperatur upewnij się, że wszystkie powierzchnie wnętrza komory piekarnika zostały umyte w sposób opisany powyżej. W przeciwnym razie wysokie temperatury mogą zapiec osadzone na powierzchniach komory podczas gotowania cząstki oleju i tłuszczu powodując, że nie będzie ich można usunąć.

Jeżeli po ręcznym umyciu piekarnik ciągle jest poważnie zabrudzony, rozgrzanie go do wysokiej temperatury może pomóc w usunięciu tłustych resztek.

Zapamiętaj, że pozostałości przypraw, syropu i temu podobnych substancji nie zostaną usunięte w tym procesie. Powinny być usunięte w normalnym, ręcznym czyszczeniu wodnym i nakładanym delikatną szczoteczką łagodnym detergentem.

- Wyjmij wszystkie akcesoria z komory piekarnika.
- Ustaw tryb konwencjonalny pracy piekarnika.
- Ustaw temperaturę na 250°C.
- Włącz piekarnik na około 1 godzinę. Czas konieczny zależy od stopnia zabrudzenia.

Dobrym pomysłem jest ustawienie czasu zakończenia procesu za pomocą funkcji zakończenia gotowania na wypadek zapomnienia o włączonym piekarniku.

Jakiekolwiek pozostałe zabrudzenie będzie stopniowo znikało podczas kolejnego użycia piekarnika z wysoką temperaturą.

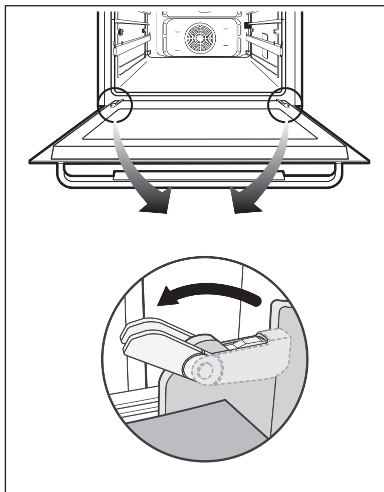
PL

Czyszczenie drzwi piekarnika

Dla normalnego użytkowania drzwi piekarnika powinny być zdejmowane, ale jeżeli zajdzie taka konieczność na przykład do umycia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Drzwi piekarnika są ciężkie.

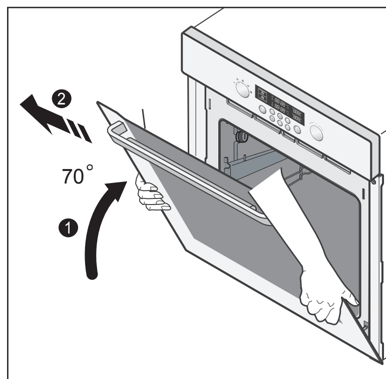
Zdejmowanie drzwi

1. Otwórz zaciski na obu zawiasach drzwi.



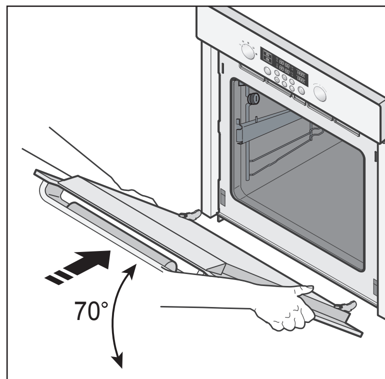
2. Obiema rękami chwyć drzwi po bokach w połowie długości.

3. Obróć drzwi o około 70°, aż do uzyskania możliwości całkowitego wyjęcia zawiasów z ich otworów.

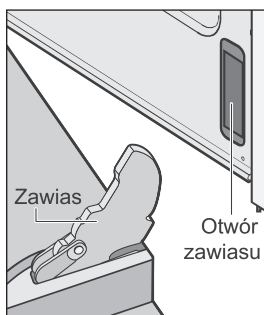


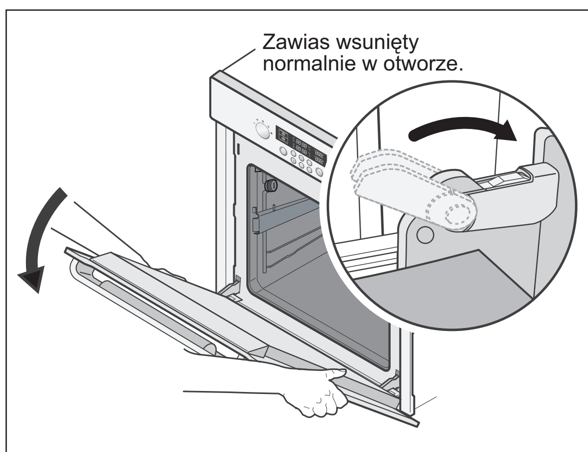
Montaż drzwi

1. Przy otwartych zaciskach zawiasów włóż zawiasy drzwi do ich otworów.



2. Obróć drzwi w stronę linii poziomej i zamknij zaciski zawiasów.





PL

Szyba drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika są wyposażone w trzy szyby ustawione jedna za drugą.
Szyby wewnętrzna i środkowa mogą być demontowane do umycia.

OSTRZEŻENIE

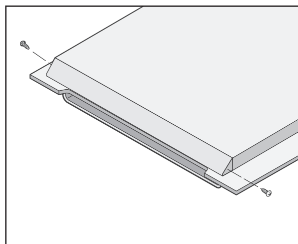
- Przy każdym demontażu drzwi z piekarnika należy pozostawić otwarte zaciski zawiasów.
- Nie używaj ścierających środków czyszczących do mycia drzwi piekarnika; mogą zadrapać powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.
- Po zamontowaniu drzwi, odłączanie niektórych części składowych (szyb lub innych części) z drzwi może spowodować zranienie.

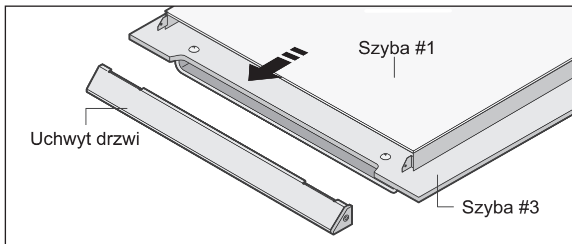
Uwaga

Szkło może pękać przy nadmiernym nacisku, szczególnie na brzegach przedniej szyby.

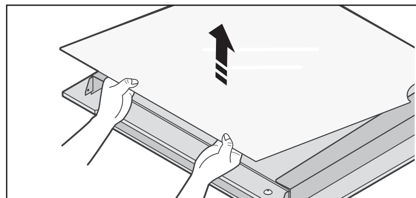
Demontaż drzwi piekarnika

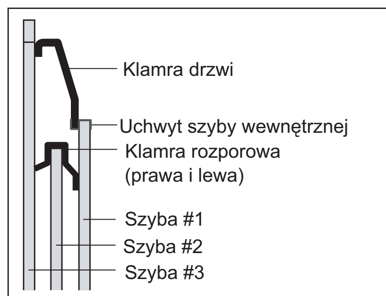
1. Odkręć dwie śruby po lewej i prawej stronie drzwi piekarnika.
2. Odkręć dwa wsporniki i klamrę drzwi i odkręć dwie śruby mocujące uchwyt.

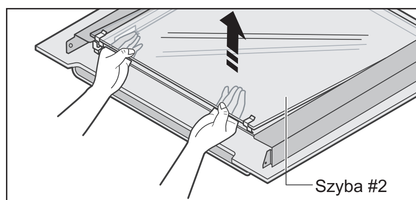




3. Odłącz szybę wewnętrzną #1 od drzwi.
4. Unieś szybę #2 i dwie klamry rozporowe z górnej krawędzi szyby.





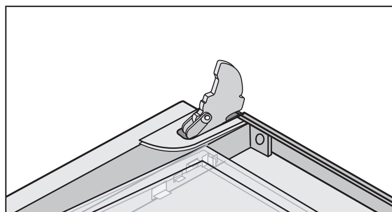


 Szyby umyj w ciepłej wodzie lub płynem do okien i wytrzyj do sucha delikatną ściereczką do szyb.

Montaż drzwi

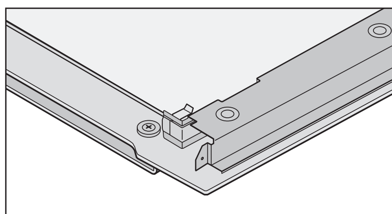
1. Umyj szkło i części wewnętrzne piekarnika ciepła wodą z detergentem.

✉ Nie używaj ścierających środków czyszczących lub skrobaczek. Używaj gąbki z ciekłym detergentem lub ciepłej wody z mydłem.

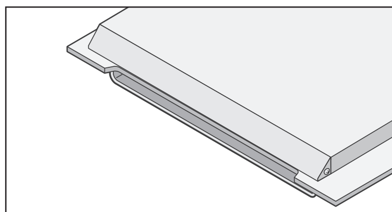


2. Zamontuj dwie klamry rozporowe na górnej krawędzi szyby #2 i umieść szybę #2 na miejscu.

3. Zamontuj szybę #1, klamrę i podstawę drzwi.



4. Dokręć obie śruby po bokach drzwi.



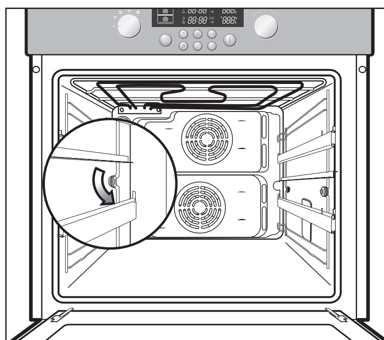
Prowadnice boczne komory

Aby umyć wnętrze piekarnika musisz wyjąć z komory obie prowadnice boczne.

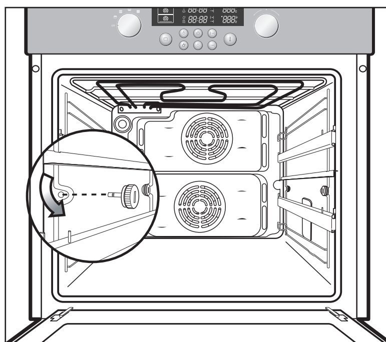
Demontaż prowadnic bocznych

1. Odkręć śruby mocujące obracając 2-3 razy w stronę przeciwną do wskazówek zegara.

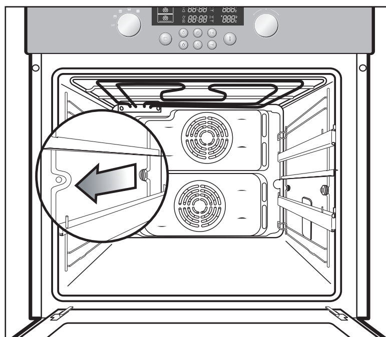
✉ Jeżeli się nie odkręcają, użyj monety.



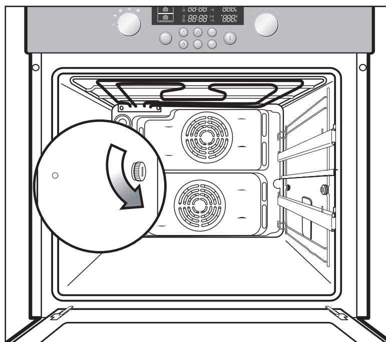
2. Wyjmij śrubę z przodu obracając ją w stronę przeciwną do wskazówek zegara po wysunięciu prowadnicy bocznej.



3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę boczną.

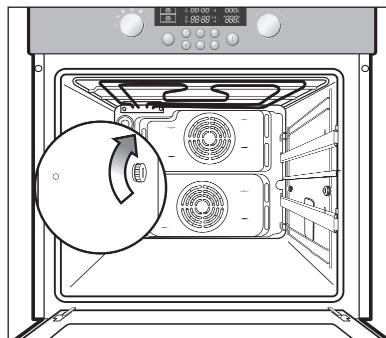


4. Wyjmij śrubę z tyłu odkręcając ją w stronę przeciwną do wskazówek zegara.

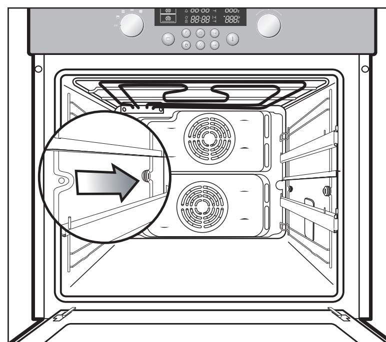


Montaż prowadnic bocznych

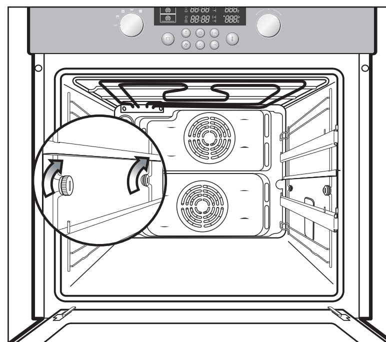
1. Wsuń tylną śrubę mocującą w otwór i dokręć tylko 2-3 razy w stronę wskazówek zegara.



2. Wsuń i dociśnij koniec w kształcie U prowadnicy bocznej pod śrubę.



3. Wsuń w otwór śrubę przednią i dokręć obie śruby mocujące prowadnicę.



PL

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika



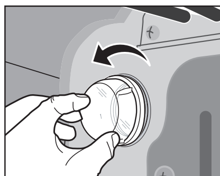
Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!
Przed wymianą żarówki oświetlenia komory piekarnika wykonaj kilka następujących kroków:

- Wyłącz piekarnik;
- Odłącz piekarnik od źródła zasilania; i
- Zabezpiecz żarówkę oświetlenia i szklaną osłonę kładąc kawałek delikatnej tkaniny na dnie komory piekarnika.

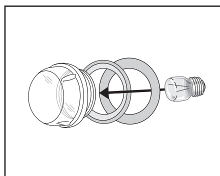


Odpowiednią żarówkę można kupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

Wymiana żarówki tylnej lampy komory i czyszczenie szklanej osłony

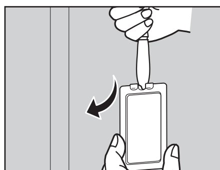


1. Zdejmij osłonę obracając ja w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara.
2. Zdejmij pierścień metalowy i pierścień gumowy i oczyść osłonę szklaną.
3. Jeżeli to konieczne, wymień żarówkę na 25-Watową, 230 V, 300°C, odporną na wysoką temperaturę.



4. Dopasuj pierścienie metalowe i gumowe do osłony szklanej.
5. Zamontuj szklaną osłonę.

Wymiana żarówki bocznej lampy komory i czyszczenie szklanej osłony





1. Aby zdjąć szklaną osłonę chwyć dolną jej część jedną ręką, wsuń płaski przedmiot jak nóż stołowy pomiędzy szkło i ramę i podważ osłonę.
2. Jeżeli to konieczne, wymień żarnik halogenowy na 25~40-Watowy 230 V, 300°C, odporny na wysoką temperaturę.

Wskazówka

- Zawsze używaj kawałka materiału do chwytania żarnika, aby nie pozostawić na jego powierzchni tłustych śladów palców.

3. Zamontuj szklaną osłonę.

PL

Pytania i rozwiązywanie problemów

Co zrobić w sytuacji, gdy piekarnik nie rozgrzewa się?

Sprawdź, czy któreś z podanych poniżej działań rozwiązuje problem:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Nie ustawiony zegar piekarnika. Ustaw zegar (patrz rozdział „Ustawienia zegara”).
- Sprawdź, czy zostały wykonane konieczne ustawienia.
- Bezpiecznik skrzynki zasilania w domu jest spalony. Wymień bezpiecznik lub włącz obwód po zadziałaniu przerywacza. Jeżeli się to powtórzy, wezwij autoryzowanego elektryka.

Co zrobić, jeżeli nawet po ustawieniu temperatury piekarnik nie zaczyna się rozgrzewać?

Może to oznaczać problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Wezwij lokalne centrum serwisowe.

Co zrobić, jeżeli kod błędu wyświetli się na ekranie wyświetlacza i piekarnik nie grzeje?

Błąd w wewnętrznym obwodzie połączenia elektrycznego. Wezwij lokalne centrum serwisowe.

Co zrobić, jeżeli na wyświetlaczu miga wskazanie czasu wyświetlacza?

Wystąpiła przerwa w dostawie prądu. Ustaw aktualny czas zegara (patrz rozdział „Ustawienia zegara”).

Co zrobić, jeżeli oświetlenie komory piekarnika nie włącza się?

Uszkodzenie oświetlenia. Wymień żarówkę oświetlenia komory piekarnika (patrz rozdział „Wymiana żarówki oświetlenia”).

Co zrobić, jeżeli wiatraczek chłodzący bez wcześniejszego ustawienia?

Po zakończeniu działania piekarnika wiatraczek chłodzący pracuje do chwili ochłodzenia piekarnika. Wezwij serwis lokalny, jeżeli wiatraczek pracuje nadal pomimo ochłodzenia się piekarnika.

PL

Kody wskazań błędów

Kod błędu i bezpieczeństwa	Funkcje główne	Rozwiązania
E-27 E-29 E-2b E-28 E-2A E-2C	**BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY**	**Wezwij lokalne centrum serwisowe SAMSUNG.**
S-01	**AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE ZASILANIA** Piekarnik kontynuował pracę z ustawiona temperaturą przez dłuższy czas.	**Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność, pozostaw do ostygnięcia przed ponownym użyciem.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-0b E-0C	Błąd pracy piekarnika może powodować niską jakość pracy i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast wyłącz piekarnik.	**Wezwij lokalne centrum serwisowe SAMSUNG.**
-dE-	**BRAK PODZIAŁU KOMORY** Niewłaściwe użycie separatora. Bardziej szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w rozdziale „Ustawienia trybu Separatora” (na stronie 23)	**Do gotowania w trybach górnym, podwójnym i dolnym w komorze musi być zainstalowany separator i dla trybu pojedynczego musi być on usunięty z piekarnika.**

Dane techniczne

PL

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

BT62TDBST / BT62TDBFST

Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pojemność (użyteczna)	65 l
Moc wyjściowa	Maks. 3650 W
Waga Netto Z opakowaniem	 Około 42 kg Około 46 kg
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Zewnętrzne Komory piekarnika	 596 x 595 x 545 mm 361 x 446 x 405 mm

Poland



Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.







ELECTRONICS

Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.

Tel : 0 801 801 881
www.samsung.com/pl

Code No. DG68-00068A